

# El menú de clásicos de Can Jubany

“Con este menú queremos dar a conocer los platos más emblemáticos de Can Jubany”

Mantequilla de remolacha con pan de brioche  
Aceituna Arbequina hecha en casa  
Corteza de bacalao con brandada  
Aperitivo del día

Coca de hojaldre con foie, manzana caramelizada y ensalada de contrastes  
Salteado de setas con huevo frito y cansalada  
Canelón de pollo de corral con setas a la crema  
Arroz seco de cohombro de mar de siempre  
Ventresca de atún a la brasa con frutas, asado y sal de bacalao  
Nuestra liebre Royale con remolacha, membrillo y manzana

Kir Royal de granada con sorbete de flor de hibisco  
Brownie de helado con nueces pecanas

Precio por persona 89 €

Nuestro equipo de sommeliers puede ofrecerles un maridaje de vinos para acompañar cada plato a 40 € pp.

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa.

Si lo desean con todos los menús les podemos ofrecer nuestra selección de quesos

de los Pirineos, suplemento 11 € p/p

# El Gran Festín de Can Jubany

“El gran festín quiere ser un reflejo actual de nuestra cocina, donde les proponemos los mejores productos de temporada para llevarles a la mesa el paisaje, el territorio y la emoción”

Mantequilla de remolacha con pan de brioche  
Aceituna Arbequina hecha en casa  
Corteza de bacalao con brandada  
Aperitivo del día

Anchoas con *stracciatella*, avellana garrapiñada y *Tartufo Bianco*  
Tártaro de cigalas con aguacate y caviar  
Cogollos a la brasa con angulas con ajo y bicho  
Tuétano a la brasa con ostras  
Fideos a la cazuela con chuleta, salchicha y gambas de Palamós  
Chuletón de vaca al pimiento verde con *parmentier* y patatas *soufflé*

Nuestra selección de quesos de los Pirineos  
Festival de postres  
(Una degustación de todos nuestros postres para compartir en mesa)  
Kir Royal de granada con sorbete de flor de hibisco  
Cítricos con pesto de menta y coco  
Plátano, caramelo, vainilla y pasión  
Brownie con helado de nueces pecanas  
Nuestro “Babá” brioche con vainilla, ron quemado y helado de nata

Precio por persona 125 €

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa.  
Nuestro equipo de sommeliers puede ofrecerles un maridaje de vinos para acompañar cada plato a 56 € pp.

Coca de hojaldre con manzana caramelizada y foie gras	28,50 €
Anchoas con <i>stracciatella</i> , avellana garrapiñada y <i>Tartufo Bianco</i>	32,00 €
Tártaro de cigalas con aguacate y caviar	41,00 €
Cogollos a la brasa con angulas con ajo y "bicho"	70,00 €
Saltado de setas con huevo frito y panceta	29,00 €
Canelón de pollo de corral con setas a la crema	29,50 €
Huevos fritos de <i>perica</i> con <i>Tartufo Bianco</i> y <i>parmentier</i> de patata	50,00 €
Fideos a la cazuela con costilla, salchicha y gambas de Palamós	32,00 €
Arroz seco de cohombros de mar con caldo de cigalas	48,00 €
<i>Risotto</i> de setas con <i>Tartufo Bianco</i>	50,00 €

Las medias raciones tienen un incremento de 10% del precio

Ventresca de atún a la brasa con frutas y sal de bacalao	38,00 €
Pez de la costa al vapor con codium y su pil-pil	32,00 €
Cohombros de mar con cansalada con <i>parmentier</i> de patata	42,00 €
Gambas de Palamós a la sal	54,00 €
Cazuela de angulas con ajo y bicho	120,00 €

Tuétano de ternera a la brasa con ostras	32,00 €
Solomillo de ternera de Gerona a la brasa con patatas soufflé	31,00 €
Chuletón de vaca al pimiento verde con <i>parmentier</i> y patatas soufflé	36,00 €
Nuestra liebre Royale con remolacha, membrillo y manzana	35,00 €
Lomo de ciervo envuelto con panceta, puré de castaña y patata dulce	32,00 €

Pan, tapita y entretenimientos para el café	5,00 €
Servicio de agua	3,50 €

Las medias raciones tienen un incremento de 10% del precio